

MIU  
美羽



MIŪ  
美羽



## entradas

---

### FRIOS

**Tataki** *salmão, carapau, atum ou polvo* 33

**Tartar** *atum, salmão ou carapau* 33

**Usuzukuri** *com molho ponzu* 51

**Carpaccio** *trufado ou com molho da casa*

*Salmão* 36

*Polvo* 53

*Vieiras* 35

**Sunomono** 9

### QUENTES

**Hana Nirá** 31

**Edamame** 14

**Shimeji** 24

**Shiitake** 24

**Guioza** *lombo ou legumes* 23

### TEMPURÁ *opcional molho spicy*

**Shissô** *atum ou salmão* 9

**Camarão** 25

**Legumes** 15

**Milho Doce** 10

### OUTROS

**Missoshiro** 13

**Gohan** 15

春日野  
初

玉登肉

青樓雪月花





雛形多業初摸極

角玉屋肉

多中少

## *cocktails clássicos*

---

- Negroni 33
- Gin tonica 33
- Cosmopolitan 31
- Margarita 33
- Whiskey sour 36
- Old fashioned 36
- Dry martini 33
- Aperol spritz 36
- Mojito 34

## *outros*

---

### CERVEJA

- Stella Artois 15
- Becks 16
- Original 18
- Orion 20
- Hoegaarden 22

### SEM ÁLCOOL

- Água Prata *(com ou sem gás)* 8
- Água Importada *Panna ou San Pellegrino* 15
- Refrigerantes 9  
*Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Guaraná, Guaraná Zero, Schweppes Citrus, Sprite*
- Suco natural 11
- Tônica Prata 10
- Chás 8 - *solicitar*
- Chá de floral Miū 12  
*Chá gelado de hibisco com maple syrup.*
- Virgin Mary 19  
*Suco de tomate temperado (apimentado)*
- Virgin Mule 12  
*Limão, yuzu, água com gás finalizado com espuma de gengibre.*



# *vinhos*

---

## ESPUMANTE

Espumante Henri Lebranc Brut (FRA) 195

## CHAMPAGNES

### *les classiques*

Perrier-Jouët Brut 556

Moët & Chandon Brut 592

Ruinart Blanc de Blanc 828

Dom Perignon Brut Vintage 1620

Perrier-Jouët Belle Époque Brut 1620

### *les rosés*

Perrier-Jouët Blason Rosé 618

Moët & Chandon Rosé 684

## BRANCOS

Les Fleurines Chardonnay IGP Chateau La Negly (FRA) 125

Santa Alvara Reserva Chardonnay (CHI) 135

Pinot Grigio Delle Venezie (ITA) 145

Le Temps Vendages Sauvignon Blanc (FRA) 155

Baluarte Muscat Dry (ESP) 160

Riesling - Dopff au Moulin (FRA) 245

Aligote Bourgogne (FRA) 250

Chablis Chapelle Royale (FRA) 290

Meursault, Faiveley (FRA) 765

Puligny-Montrachet (FRA) 855

## ROSÉS

Estandon Brise Marine Rose (FRA) 120

Berne IGP Esprit Di Mediterranee (FRA) 230

Estandon Brise Marine Rose 1,5L (FRA) 270

## TINTOS

Palagetto Chianti Senesi DOCG (ITA) 150

Côtes du Roussillon Villages Bila-Haut M. Chapoutier (FRA) 190

Coteaux Bourguignons Joseph Drouhin (FRA) 290

Marsannay Faiveley (FRA) 490

Paullac Private Selection Schröder & Schyler (FRA) 580

Chateau Grand Puy Lacoste Cru Classé (FRA) 1650

Chateau Beychevelle Cru Classé (FRA) 1950

Clos du Vougeout Grand Cru Domaine de Montille (FRA) 2450



*robatas*

---

ROBATAS

Berinjela 12

Brócolis 11

Couve-flor 12

Camarão 57

Wagyu 46

Frango 15

Black Cod 68

Polvo 53

Copa Lombo 35

*temakis*

---

Salmão 18

Atum 22

Barriga de Salmão 22

Peixe Branco 18

Califórnia 14

Spicy Salmon 19

Spicy Tuna 22

Camarão 22

Polvo 23

Enguia 53

Ikura 44

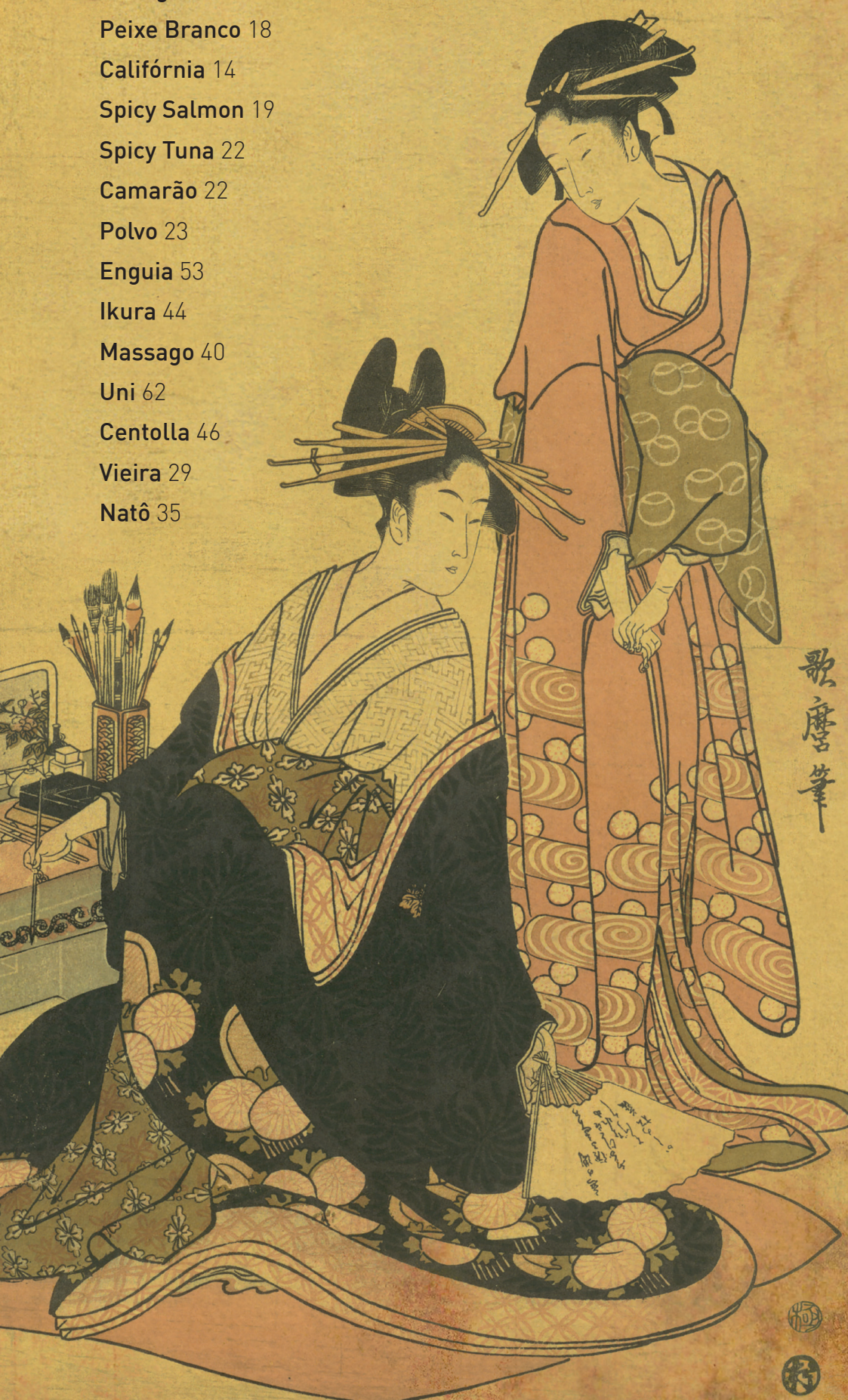
Massago 40

Uni 62

Centolla 46

Vieira 29

Natô 35





青樓美摆合

初賞座敷之圖

扇屋 瀧川







## cocktails

---

### Tozama 33

*Beefeater, tônica, acerola e cherry plum, capim santo e suco de limão*

### Yasuke 28

*Absolut, beefeater, chá mate, tamarindo, maple syrup, capim santo e suco de limão*

### Sumire 32

*Beefeater, tônica, hibisco desidratado, xarope de violeta, manjeriço, canela em pau, e suco de limão*

### Kämpai 29

*Absolut, sake, licor saint germain, pepino macerado, kinkan, cherry plum e suco de limão*

### Meiji 30

*Sake, espuma de lichia com wasabi, suco de limão e angostura*

### Ippon 35

*Beefeater, Absolut, sake, absinto, maple syrup, underberg, vermouth rosso & bianco*

### Owari 30

*Bourbon, cointreau, orange bitter. No copo defumado com canela*

## sakês

---

### Azuma Kirin Dourado 90

### Gekkeikan 114

*Sake junmai daiginjo, sparkling leve e delicado*

### Yauemon Junmai Daiginjo Shuawa (500ml) 134

*Sake junmai daiginjo, sparkling leve e delicado*

### Hakushika Chookara Extra Dry (720ml) 158

*Sake junmai extra dry, equilibrado e sério.*

### Hakushika Yamadanishiki Amayagi (500ml) 165

*Sake junmai leve, aromático e delicado*

### Yauemon Junmai Karakuchi (720ml) 176

*Sake junmai, seco e frutado*

### Ozeki Nigori (720ml) 220 - 36

*Sake honjozo, não filtrado, levemente doce e delicado*

### Hakushika Mochi Yodan (720ml) 238

*Sake junmai, licoroso e aromático, feito com arroz de mochi em sua composição.*

### Yamadaho Junmai Dai Ginjo (720ml) 488

*Sake junmai daiginjo, elegante e majestoso, notas incríveis de frutas frescas*

### Hakushika Tradicional (1.8L) 288 - 35

### Hakushika Karakuchi (1.8L) 294 - 35

*Sake honjozo, seco e notas picantes*

哥川豐峯画



## combinados

---

### Fuutsu Set 120

21 peças  
8 sashimis (salmão, atum, peixe branco),  
9 sushis (peixe branco, salmão selado,  
lula, jô ovo de codorna trufado,  
shissô salmão, baterá)  
4 rolls (uramaki)

### Onna Set 120

22 peças  
22 sashimis variados: salmão,  
barriga de salmão, atum, peixe branco,  
polvo, lula, vieira fresca.

### Otoko Set 120

19 peças  
15 sushis (barriga de salmão, peixe branco,  
salmão selado, atum selado, lagostim,  
lula, jô ovo de codorna trufado, jô spicy  
salmon, baterá, shissô salmão)  
4 rolls (uramaki)

### Shatyou Set 195

uma viagem pelo melhor  
da nossa gastronomia

21 peças  
9 sashimis (barriga salmão,  
bluefin toro, peixe branco)  
8 sushis (atum, vieira canadense,  
wagyu kagoshima, salmão selado,  
jô ovo de codorna trufado, jô atum  
com foie gras, shissô atum)  
4 rolls (uramaki crab)

## sobremesas

---

### Miū 28

Um japonerie de mochi e macaron

### Midori 20

Crème bruléé de matcha

### Sempai 20

Petit gâteau formatado  
com ganache de chocolate,  
sorvete de baunilha

### Smores 20

Marshmallow tostado  
com biscoito

### Concha de sorvete 5

consulte sabores





*sashimis*

---

SASHIMI *5 ou 3 fatias*

Salmão 22 - 13

Barriga de Salmão 32 - 20

Atum 26 - 17

Peixe Branco 17 - 10

Peixe Azul 17 - 10

Polvo 32 - 20

Lula 18 - 11

Guessô 29

Tchu Torô 40 - 24

Torô 42 - 25

Bluefin Torô 88 - 53

Bluefin Akami 77 - 46

Bluefin Akami Especial 81 - 50

SASHIMI *6 ou 4 fatias*

Vieira Canadense 33 - 22

Vieira Fresca 35 - 24

Camarão 35 - 24

Lagostim 25 - 18

Centolla *(pata)* 46

SASHIMI *porções*

Wakame 24

Ikura 25

Uni 57

Ika Uni 26



*especiais*

Wagyu A5 Kagoshima (100g) 190

Caviar sob consulta

Trufas frescas sob consulta





## *makis e rolls*

---

### MAKIMONO

#### *hossomaki 6 ou 3 unidades*

Salmão 15 - 8

Atum 15 - 8

Negui Torô 31 - 15

Pepino 9 - 4

Umeboshi, Pepino e Shissô 15 - 8

Natô 15 - 8

Takuwan 12 - 6

#### *uramaki 8 ou 4 unidades*

Salmão 24 - 12

Atum 29 - 14

Califórnia 15 - 8

Ebiten 29 - 14

Spicy Salmon 20 - 10

Spicy Tuna 26 - 13

Unagi 51 - 25

Crab 46 - 23

#### *baterá 8 ou 4 unidades*

Salmão 20 - 10

Atum 26 - 13



- Sushi Salmão 10  
Sushi Barriga de Salmão 13  
Sushi Atum 13  
Sushi Tchu Torô 17  
Sushi Torô 22  
Sushi Bluefin Akami 24  
Sushi Akami Especial 26  
Sushi Bluefin Torô 33  
Sushi Peixe Branco 10  
Sushi Peixe Azul 10  
Jô Salmão 13  
Jô Spicy Salmon 13  
Jô Atum 15  
Jô Spicy Tuna 15  
Jô Salmão Ikura 20  
Jô Ovo de Codorna Trufado 13  
Jô Atum Foie Gras 20  
Sushi Spicy Salmon 12  
Sushi Spicy Tuna 13  
Sushi Salmão Selado 11  
Sushi Atum Selado 11  
Sushi Vieira Canadense 18  
Sushi Vieiras Frescas 20  
Sushi Polvo 13  
Sushi Polvo Grelhado 15  
Sushi Camarão 14  
Sushi Ebiten 20  
Sushi Lagostim 15  
Sushi Centolla (*pata*) 26  
Gunkan Centolla Spicy 23  
Gunkan Ikura 26  
Gunkan Massago 18  
Gunkan Wakame 15  
Gunkan Uni 26  
Gunkan Natô 12  
Sushi Tamagoyaki 12  
Sushi Enguia 31  
Sushi Enguia Especial 32  
Sushi Lula 11  
Sushi Ika Uni 21  
Sushi Wagyu Kagoshima Uni 42  
Sushi Wagyu Kagoshima 37  
Sushi Veggie 7

